Kyllingconfit med provencepoteter og fransk sennepssaus

Ingredienser



Kyllingconfit:
♥ 4 stk kyllingconfit (konfiterte kyllinglår, se tips)

Provencepoteter:
♥ 500 g småpoteter
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 ss provencekrydder
♥ 1 ss maldonsalt

Fransk sennepssaus:
♥ 1 ss smør
♥ 0,5 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 chef du fond, kylling
♥ 2 dl vann
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 2 ss grovkornet sennep
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts maisenna
♥ 3 ss vann
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ kvernet salt

Tilbehør:
♥ 300 g aspargesbønner
♥ 1 sitron
♥ Fransk, ovnsbakt purreløk i smørsaus

Fremgangsmåte

Kyllingconfit og provencepoteter:
Legg kyllingfiletene i en ildfast form med skinnsiden vendende opp. Sett formen på en stekeplate. Skjær potetene i to og legg på stekeplaten. Ringle olivenolje over potetene og dryss på provencekrydder og flaksalt.

Sett platen midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter. Øs fettet over kyllinglårene underveis i stekingen.

Ta platen ut av ovnen etter 20 minutter. Flytt potetene over på et serveringfat.

Sett platen tilbake midt i ovnen og øk varmen til 220°C. La kyllingen steke i 5–10 minutter til slik at skinnet på kyllingen får god farge og blir sprøtt.

Fransk sennepssaus (se eget innlegg **HER**):
Lag sausen mens kyllingen og potetene steker i ovnen.

Ha smøret i en kjele. Skjær en halv løk og to hvitløksfedd i tynne skiver og ha dette i kjelen. Varm opp på middels varme. La løken surre i det varme smøret i et par minutter til den blir blank og myk.

Tilsett kyllingfond, vann og begge typer sennep. Bland sammen og rør inn fløten. Gi sausen et oppkok. Ta kjelen av platen.

Løs opp litt maisenna i litt vann. Hell dette i sausen i en tynn stråle mens du visper i sausen. Sett kjelen tilbake på platen og la sausen småkoke i et par minutter under omrøring. Du vil da se at sausen tykner litt. Smak til sausen med flytende honning, hvitvinseddik og salt.

Aspargesbønner:
Kutt av tuppene på aspargesbønnene og kok dem i lettsaltet vann i et par minutter. De skal være gjennomkokte, men ikke for bløte. Hell av vannet.

Legg aspargesbønnene eventuelt i en bolle med kalt vann dersom du vil være sikre på at de beholder fargen og ikke blir for myke.

Servering:
Server varm og nystekt kyllingconfit sammen med ovnsbakte provencepoteter, kokte aspargesbønner og den gode sennepssausen. Legg gjerne en sitronbåt på hver tallerken.

Måltidet blir enda bedre hvis du også legger til **Fransk, ovnsbakt purreløk i smørsaus** (se eget innlegg **HER**).

Tips

♥ Kyllingconfit fås kjøpt i de fleste, velassorterte matbutikkene. Det er som regel 2 konfiterte kyllinglår i en pakke. Husk å ta med alt fettet som kyllingen ligger i over i den ildfaste formen.

♥ Bruk sennep av god kvalitet i sausen, det har en del å si for smaken.

♥ Chef du fond, kylling (à 28 gram) kan eventuelt byttes ut med 1 terning kyllingbuljong. Eller så kan du erstatte kyllingfond og vann med 2,5 dl ferdigkjøpt, konsentrert kyllingkraft.

♥ Dersom du ønsker å løfte måltidet, passer det veldig godt å servere **Fransk, ovnsbakt purreløk i smørsaus** som tilbehør. I så fall anbefaler jeg å starte med denne retten og la purreløken ovnsbakes nesten ferdig før du setter kyllingen i ovnen. Purreløksretten kan varmes opp igjen når kyllingen steker de siste minuttene, slik at alt serveres varmt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kyllingconfit-med-provencepoteter-og-fransk-sennepssaus